

Vej ind i gastronomiens verden

Dette forløb under 6-ugers jobrettet uddannelse er rettet mod beskæftigelse inden for gastronomiens verden for personer, som ikke har erfaring eller uddannelse inden for branchen. Du kommer til at arbejde med alle dele af processen fra klargøring til tilberedning af retter og håndteringen af services efter brug. Gennem forløbet opnår du indblik i hygiejne, råvarer, tilberedningsmetoder, prisberegning, arbejdsmiljø m.m.

Forløbet varer 26 dage og består af 10 AMU-kurser.

- [45818 Almen fødevarehygiejne – 3 dage](#)

Du lærer at arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne. herunder at anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Du lærer endvidere at anvende viden om mikroorganismers til at hæmme deres udvikling og at efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

- [48837 Grundtilberedning – 3 dage](#)

Du lærer at anvende grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning. I tilberedningen lærer du at anvende køkkenfaglige termer, udvælge de rette råvarer og anvende de fem grundsmage.

- [48826 Råvarer i køkkenet – trin 1 - 2 dage](#)

Du lærer at anvende, opbevare og klargøre de mest anvendte råvarer i produktionskøkkenet og vurdere hver råvare ud fra kvalitet, økologi, næringsværdi og modningsforhold. Du lærer også at kalkulere forbrug og svindprocent for en given ret.

- [47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktion - 3 dage](#)

Du lærer at anvende videnskabelige baseret værktøjer til risikoanalyse og dokumentation, der imødekommer Fødevestyrelsens krav. Værktøjerne er baseret på viden om tilberedningstemperaturer og kan medvirke til at øge den kulinariske kvalitet.

- [48801 Måltidsplanlægning 1 - 5 dage](#)

Du lærer ud fra viden om madkultur, fødevarer, sæson, tilberedningsmetoder og sensorik, planlægge varierede, varme og kolde måltider til forskellige målgrupper, herunder borgere med anden kulturel baggrund.

- [48813 Anretning - 3 dage](#)

Du kan portionere og anvende teknikker anretning, fx tallerken- og fadanretning samt opdækning til buffet. Du lærer også at præsentere retter/menuer og skabe positiv helhedsoplevelse med gæsten.

- [47692 Salg og service i gæstebetjening - 1 dag](#)

Du lærer at anvende anerkendende kommunikation til at fremme virksomhedens salg og service ved etablering af god og nærværende kontakt med gæsten gennem forskellige salgs- og servicemetoder i gæstebetjeningen, der fremmer opbygningen af virksomhedens gæsterelation.

- [48822 Kalkulation i køkkenet - trin 1 – 2 dage](#)

Du lærer at kalkulere kostpris ud fra mængder og svindprocenter. Du lærer også at anvende regneark til beregning af enkeltretter og buffeters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

- [40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte jo 2 dage](#)

Du lærer at forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidninger i det daglige arbejde og at medvirke til at sikre et godt ergonomisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.

- [48049 Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job - 2 dage](#)

Du lærer at medvirke aktivt til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø ifm. fx APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljøvurdering mv. og i det daglige arbejde med arbejdsmiljø.

Du kan få mere information på disse skoler:

- [AMU Nordjylland](#) tlf. 9633 2211
- [College360](#) tlf. 75 36 03 60
- [CELF](#) tlf. 54 88 88 88
- [Campus Bornholm](#) tlf. 5695 9700
- [EUC Syd](#) tlf. 7412 4242
- [HANSENBERG](#) tlf. 79 32 01 00
- [Hotel- og Restaurantskolen](#) tlf. 3386 2200
- [Kold College](#) tlf. 6313 2043
- [TECHCOLLEGE](#) tlf. 7050 1000
- [Uddannelsescenter Holstebro](#) tlf. 9912 2222
- [ZBC](#) tlf. 55 77 88 88
- [Aarhus TECH](#) tlf. 8937 3533